

# Hazy Pale Ale PintaxLidl

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (48.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | słód dekstrynowy     | 0.15 kg (2.9%) | 68 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9.7%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (9.7%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 1 kg (19.4%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 0.5 kg (9.7%)  | 79 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe           | 10 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe           | 40 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Superdelic       | 100 g | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno                  | Nelson Sauvignon | 50 g  | 3 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

## Notatki

- Coldcrash 4 dni w temp. 0 st. C  
23 sty 2024, 13:06